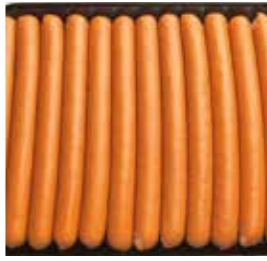




LÍNEA DE TORSIONADO Y COLGADO FPVLH 242

Para salchichas en tripa artificial y de colágeno

- **MÁXIMA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN** para perritos calientes y salchichas en tripa de celulosa y colágeno
- **EFFECTO DE RACIONALIZACIÓN** mediante cambio de tripa totalmente automático, torsionado y colgado automáticos
- **PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD** gracias a un torsionado cuidadoso con principio de desplazamiento
- **MANEJO SENCILLO** mediante la regulación de todas las unidades funcionales a través de control por PC
- **PROCESAMIENTO DE TRIPAS LARGAS** hasta 580 mm como máximo
- **ESPECIALMENTE RENTABLE** mediante la conexión a VF 611, VF 631 u otra bomba de alimentación con presión de embutición constante
- **MÁXIMA PRECISIÓN EN EL PESO** gracias al rotor integrado



Producción automatizada de salchichas y producción de perritos calientes con FPVLH 242

Para un alto nivel de rendimiento industrial

El proceso: **F** Embutición – **P**orcionado y torsionado –

V Desplazamiento – **L**ongitudes idénticas – **H** Colgado

Con una velocidad de porcionado de hasta 3000 porciones por minuto con longitudes y pesos exactamente iguales, la línea FPVLH 242 es la especialista para la producción industrial de perritos calientes y salchichas cocidas.

El control por PC de la FPVLH 242 controla el rotor de paletas integrado y las unidades de funcionamiento modulares de porcionado, desplazamiento en longitudes idénticas y colgado. De ese modo se obtienen altas potencias efectivas tanto para salchichas de tripa de celulosa como de tripa de colágeno. La VF 611 y la VF 631 para el embutido recto son las bombas de embutición perfectas para la FPVLH 242. Con una presión uniforme, un caudal de embutición constante y una alta potencia de vacío garantizan una alimentación óptima en la elaboración cuidadosa de productos cocidos o curados y productos sin restos de grasa. La VF 611 es apropiada para la conexión de una FPVLH 242, mientras que la potente VF 631 para la conexión de dos FPVLH 242.



↑ Sistema de tubos con VF 611



↑ Rotor



↑ Carga automática de tripas artificiales y de colágeno

Porcionado y torsionado mediante desplazamiento

En el modo de desplazamiento el proceso de embutición discurre de forma continua. La unidad de desplazamiento define aquí el punto de torsionado exacto y, junto con la alta dinámica de torsionado, garantiza porciones al gramo con longitudes idénticas.



↑ Unidad de longitudes iguales



↑ Unidad de desplazamiento

La FPVLH 242 coloca las salchichas torsionadas en porciones rectas o curvadas con la posición de torsionado exactamente en el gancho de la unidad de colgado. Puede seleccionarse tanto el número de ristas como el número de porciones que contendrá cada una. Una distribución estrecha de los ganchos asegura una carga óptima de los bastones y con ello el aprovechamiento completo de las instalaciones de cocción y ahumado con los consiguientes ahorros en costes y energía. Este proceso integrado, uniforme y continuo garantiza una alta racionalización y eficiencia en la producción.



↑ Unidad de colgado



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Velocidad de porcionado de hasta 3000 porciones/min
- Rango de porcionado a partir de 5 g / 25 mm de largo
- Longitudes de porción a partir de 25 mm
- Rango de calibres 13 - 34 mm (con unidad de desplazamiento)
- Presión de embutición hasta 35 bares máx. (es posible la conexión de todas las bombas de alimentación con presión de embutición constante)
- Potencia de embutición 4000 l/h
- Longitud de tripa plisada máxima 580 mm
- Longitud de embudo 646 mm
- Unidad de colgado:
 - Porciones por ristra cualquiera desde la 1.ª porción
 - Longitud de ristra hasta 900 mm
 - Separación de los ganchos a partir de 30 mm
- Conexión en red opcional con software HCU

Manipulación de los productos y automatización

Solución de automatización compuesta por una embutidora al vacío Handtmann, línea FPVLH 242 con unidad de colgado y la unidad de transferencia automática de bastones AST 340 (sistema de robot para el colgado automático de bastones con ristas y su depósito en carros de ahumado – véase prospecto).



Patentes (EE. UU./Canadá):

7,204,747; 7,455,578